

Labi-labi (*Trionyx* spp.) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
5 Penanganan dan pengolahan.....	1
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	2
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik labi-labi hidup.....	4
Bibliografi	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1-Lembar penilaian organoleptik labi-labi hidup.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas labi-labi hidup yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-4870-1998, *Labi-labi (Trionyx spp) hidup*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Labi-labi (*Trionyx* spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi labi-labi hidup.

Standar ini berlaku untuk labi-labi hidup dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5 : Penentuan kadar logam berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 4870.2:2011, *Labi-labi (Trionyx spp.) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 4870.3:2011, *Labi-labi (Trionyx spp.) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

labi-labi hidup

produk hasil perikanan dengan bahan baku labi-labi hidup yang mengalami proses penyortiran dan pengemasan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku labi-labi hidup memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 4870.2:2011.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 4870.3:2011.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan labi-labi hidup sesuai SNI 4870.3:2011.

6 Teknik sanitasi dan higiene

- 6.1** Penanganan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian dan pemasaran labi-labi hidup dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.
- 6.2** Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan labi-labi hidup untuk konsumsi sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	9
b Cemarkan mikroba* - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i>	APM/g per 25 g	Maksimal <3 Negatif
c Cemarkan kimia* - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,05 Maksimal 0,5 Maksimal 0,2
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. .

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.

9.3 Kimia

- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

10 Pengemasan

Produk dikemas sesuai SNI 4870.3:2011.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk labi-labi hidup yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 4870.3:2011.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian organoleptik labi-labi hidup

Tabel A.1-Lembar penilaian organoleptik labi-labi hidup

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
• Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, warna perut putih kekuningan, cemerlang, tidak pucat dan tidak ada luka.	9					
• Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, warna perut putih kekuningan, agak pucat, sedikit luka.	7					
• Hidup dan kurang reaktif terhadap sentuhan, sesuai karakter jenis.	5					
• Hidup dan tidak reaktif terhadap sentuhan, warna perut kekuningan/kemerahan dan sangat pucat	3					
• Bagian perut kuning keruh, banyak luka atau jamur	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id